



VIRGILIO VIGNATO

**“Gambellara Recioto Classico DOCG”**

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL FILE

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Classification:** Denomination of Origin Controlled and Guaranteed

**Tipologia:** Gambellara Recioto Passito

**Typology:** Gambellara Recioto Passito

**Vitigno:** garganega

**Varietalgrape:** garganega

**Altimetria del vigneto:** 200 m slm

**Vineyard Height:** 200 m above sea level

**Tipologia del terreno:** vulcanico

**Soil:** volcanic

**Sistema di allevamento:** pergoletta

**Training system:** pergola

**Densità di impianto:** 3500 c/Ha

**Planting density:** 3500 c / Ha

**Resa per ettaro:** 80 q/Ha

**Yield per hectare:** 80 q / ha

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, uva selezionata e messa ad appassire attraverso il tradizionale metodo della zona di Gambellara detto “PICAI”

**Harvest time:** end of September, selected grapes and put to dry through the traditional method of Gambellara said "Picai"

**Vinificazione:** in bianco in acciaio poi maturazione in barrique per 12 mesi

**Vinification:** white on aging in steel barrels for 12 months

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Alcohol content:** 13% vol

**Analisi organolettica:** sentori di frutta disidratata come albicocche, fichi, datteri, fiori di camomilla e speziato dolce. In bocca è avvolgente, ricco di sensazioni con la giusta freschezza e morbidezza, di buon corpo e notevole persistenza

**Tasting notes:** hints of dried fruit such as apricots, figs, dates, chamomile flowers and spicy sweet. In the mouth it is enveloping, rich emotions with the right freshness and softness, good body and long finish

**Abbinamento:** formaggi stagionati e croste lavate come il Taleggio

**Pairing:** cheese and crusts washed like Taleggio

**Temperatura di servizio:** 12/14°C

**Serving temperature:** 12/14 ° C